

HERBST MESSE

15. - 19.
SEP. 2021
KLAGENFURT



Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Freitag, 17.9.2021

Süß- Saure Enten-Gnocchi mit Sprossengrün vom Ottinger Hof

Rezept von Küchenchef Christian Tasotti (Hotel Prägant, Bad Kleinkirchheim)
(ca. 4 Personen)

Zutaten:

2 Stk. Entenbrüste mit Haut
Salz, Pfeffer, Rosmarin

200 ml Orangensaft
200 ml Tomatensaft
80 g Tomatenketchup
80 g Marillenmarmelade
2 Karotten geschält
1 roter Paprika
1 grüner Paprika
1 Dose Ananasstücke (ca 200 g)
Salz, Zucker
20 g Maizena

500 g gekochte, passierte, überkühlte Kartoffeln
150 g griffiges Mehl
50 g zerlassene Butter
4 Dotter
Salz, Muskat
Salzwasser zum Kochen
Sprossengrün nach Belieben (Erbsen, Radieschen, usw..)

HERBST MESSE

15. - 19.
SEP. 2021
KLAGENFURT



Zubereitung:

Die Entenbrüste waschen, abtrocknen, auf der Hautseite einschneiden, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, in einer heißen Pfanne ohne Fett auf der Hautseite goldgelb anbraten, wenden und ca. 8 Minuten bei 185°C im vorgeheizten Rohr rosa braten. Danach aus dem Rohr nehmen, aus der heißen Pfanne heben und zum Ruhen beiseitestellen.

Orangensaft, Tomatensaft, Ketchup, Marillenmarmelade und den Saft der Ananasdose in einen Topf geben, aufkochen, mit Salz und Zucker abschmecken. Die Karotten in Scheiben schneiden und in der Sauce ca 3 Minuten köcheln lassen, die Paprika in ebenso große Stücke schneiden und auch für ca 4 Minuten in der Sauce mitköcheln lassen.

Zum Schluss noch die Ananasstücke dazugeben und das Ganze mit dem Maizena eindicken.

Die passierten Kartoffeln mit dem griffigen Mehl, den Dottern, der zerlassenen Butter und den Gewürzen rasch zu einem geschmeidigen Kartoffelteig verarbeiten. Nicht zu sehr kneten da der Teig sonst sehr weich wird.

Salzwasser zum Kochen bringen, aus dem Teig kleine Kugeln formen und über einen Gabelrücken ins kochende Wasser einkochen. Nach 3 bis 4 Minuten die fertigen Gnocchi aus dem Wasser heben und mit der Süß- Sauer- Sauce durchschwenken. Die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf den süß- sauren Gemüsegnocchi anrichten, Mit Sprossen vom Ottinger Hof garnieren.